

# **Chili Wasabi Prawns mit asiatischen Salat, Koriander und Pitahaya**



© Fackelträger Verlag / Foto: Thomas Ruhl

## **Zutaten**

### **Marinade:**

Alle Zutaten miteinander vermengen und eine Marinade für das Gemüse herstellen.

### **Asiatischer Salat:**

Karotten, Sellerie, Paprika und Zuckerschoten in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Die geputzten Sojasprossen und Cashewkerne hinzufügen und mit der Marinade übergießen, ca. eine halbe Stunde ziehen lassen.

### **Wasabi- und Chili-Dip:**

Für beide Dips jeweils die Zutaten vermischen und kalt stellen.

### **Mango Chutney:**

100 g der Mango in feine Würfel schneiden. Die Abschnitte mit Zucker, Salz, Essig und Brühe ca. fünf Minuten kochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und abpassieren, danach sofort kalt stellen. Die Mangowürfel dazugeben und nach Belieben abschmecken.

### **Prawns:**

Von den Prawns die Schale und den Kopf entfernen und unter kaltem Wasser waschen. Mit einem Messer am Rücken entlang aufschneiden und den Darm entfernen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die mit Salz und Pfeffer gewürzten Prawns auf beiden Seiten ca. eine Minute goldgelb anbraten.

### **Anrichten:**

Den Asia Salat in einen tiefen Teller geben, die gebratenen Garnelen jeweils in einen Dip tauchen und auf den Salat geben.